

スコーンのレシピ

富山大学附属病院 横田綾

スコーン（英：scone）は、イギリスのお菓子。
小麦粉、バター、砂糖、卵、牛乳、ベーキングパウダー
で作ります。

私たちは「スコーン」と伸ばして発音しますが、イギ
リス人は「スコン」と短く発音するとか。

昔々、イギリス観光に行き、ウインザー城の近くでレ
ーズン入りのスコーンを食べました。それは素朴な作り
のかごに入っていて、ナプキンでそっとくるまれていて温かく、一人に一個ずつという感
じではなくて何個も入っていた（と思う）。クロテッドクリームを食べたのは、このときが
初めて。ジャムもとても美味しくて、感激しっぱなしのティータイムでした。

ごく最近知ったのが、クリームティーという言葉。クリームティーは、スコーン、クロ
テッドクリーム、ジャムを紅茶と組み合わせたもの（右上写真参照）。サンドウィッチやケ
ーキが付くアフタヌーンティーとは区別されるのですって。

私が作るレシピは以下の通り。フードプロセッサーを使っていて、オーブンを予熱してい
る間に型抜きまで出来ます。抜型は、以前アルビスで売っていたスコーンミックス（？）に
付いていたもので直径 55 mm。小ぶりなので 10～12 個できますよ。

材料（混ぜる順番で書いています）

1. 薄力粉 200 g
2. 砂糖 40 g
3. ベーキングパウダー 小さじ 1
4. 無塩バター 50 g
5. 卵 1 個
6. 牛乳（卵と合わせて 100 mlにする）



ポイント

- ・オーブンの予熱は 210 度。焼くのは 200 度 8 分。（うちのは火の入りが良い）
- ・卵を計量カップに割り入れ、生地の上に塗る用に黄身だけを小さじ 1 取り置く。
- ・牛乳の量がちょうど良いと、フードプロセッサーで混ぜたときにお握りのようにひ
とまとまりになる。

砂糖がたくさん入っているので、そのままだでも美味しいですが、クロテッドクリームと
ジャムをつけた方が紅茶に合います。時間がたったものは、レンジで 10 秒温めるとふっく
らします。ラップにくるんで冷凍保存もできます。お試しあれ！